Nr. 17. **Kraków, 1. września 1909** **Rok II.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: **Kraków, Garbarska, 12.** Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.**

Wystawa w r. 1910.

Zdążamy powoli do celu. W chwili, gdy całe społeczeństwo polskie zrozumiało siłę organizacyi i dąży do lepszej przyszłości, w chwili, gdy rękodzielnictwo polskie wzorując się na kolegach czeskich wita ich w prastarych stolicach Polski — i wspólnie z nimi pracować chce — w chwili tej i piekarze podają rękę postępowi łącząc się razem.

Chcemy porachować siły, chcemy widzieć, czy zdolni jesteśmy odważnie stawić czoło wszelkim przeciwnościom. Dlatego owoce naszej pracy chcemy okazać szerszym warstwom, by świat zapoznał się z ciężką pracą piekarza i uznał ich wartość.

Pozwalamy sobie zamieścić na tem miejscu list Szanownego Kolegi, aby poniekąd przedstawić wrażenie, jakie odczuwają piekarze na myśl projektowanej wystawy. Że sprawą tą, jako ogólną, powinni zająć się wszyscy, nie ulega kwestyi. — Dlatego też wzywamy, nie prosimy — wszystkich kolegów, by zechcieli przyczynić się do współudziału. Niechaj słowa szanownego kolegi, w niniejszym liście zawarte a odnoszące się do przysłowiowej naszej opieszałości — nie będą stosowane do nas.

Oto treść listu:

„Już kilkakrotnie poruszyliście w swym organie iż mało kto, a właściwie dopiero jeden kolega poruszył kwestyę wystawy piekarskiego przemysłu w myśl uchwał wiecu naszego, w r. 1900 urządzić się mającej.

Jako na przewodniczącym tegoż wiecu leży obowiązek zwołania komitetu celem zastanowienia się nad taką wystawą i oznaczenia miejsca dla tejże jak i czasu.

Nie zwoływałem komitetu tylko dla tej prostej przyczyny, iż chciałem przygotować cały materyał i odpowiednie wnioski, ale cóż, kiedy bardzo powoli sprawa postępuje; nasza przysłowiowa powolność i brak zrozumienia organizacyi jest tego powodem, dalej wątpliwość, czy wogóle piekarstwo może coś przedstawić uwagi godnego i interesującego, a jest tego dość, bo już samo aprowizowanie miast, wykazy statystyczne i wiele innych ważnych nadzwyczaj dla społeczeństwa spraw może być przedstawionych, nie mówiąc o technice piekarskiej — wstrzymywały mię od tego.

Nie wdaję się w szczegółowe odpowiedzi na cenne zapytania w naszym organie postawione, bo chciałbym by komitet takowe zaprecyzował i ustalił, a dopiero później wydać odezwę do kolegów w całym kraju do oświadczenia się i ostatecznego ustalenia.

Gdy i z wystawą jest projektowany wiec ogólny krajowy, otóż i do tej sprawy potrzeba przygotować materyał, co wymaga pracy, a ja osobiście mam jej dość, ale chciałbym, by korzyści z tychże były dla ogółu doniosłe.

Spodziewam się, iż we wrześniu będzie możliwem powołanie komitetu celem narad, a po zebraniu się i ustaleniu projektu wystawy natychmiast prześlę do Waszej wiadomości, jak i wydam odezwę do całego ogółu kolegów.

A zatem proszę mi wybaczyć opieszałość dotychczasową a będę się starać jak najusilniej przyspieszyć całą rzecz — o ile odemnie zależeć będzie.

Pozostaję z prawdziwem koleżańskiem pozdrowieniem
Józef Schirmer.

A teraz pozwolimy sobie dodać kilka uwag. Pessymistycznym jest list, pessymistyczne zapatrywania, ale niestety — prawdziwe. U nas w Polsce — nie było ładu. Wszak mamy przysłowie, które jest hańbą dla nas: Polska nierządem stoi. Czyż nigdy już tej plamy nie zmyjemy? Czy zawsze wróg ma z nas urągać i drwić?

Koledzy!

Nam do *wyzwolenia* dążyć potrzeba! Nie mówimy do Was, jako do kolegów — ale jak do dzieci wspólnej jednej matki, — my już nie mamy nawet sposobu, jakby do Was przemówić, my już tylko na Was opieramy siły swe, — więc razem, zgodnie, — niechaj słowa nasze nie będą słowami wołającego na puszczy, — niech nie do nas odnoszą się słowa: „bo nam do boju mocy brak“; — wystawa, w której nietylko my, ale i koledzy z za kordonów udział wezmą — będzie manifestacyą, okrzykiem „wara“! — przeciw zarzutom, niesłusznie z różnych stron czynionym.

Na austryackim herbie widnieją słowa: „Viribus unitis“. Chyba nikt nie mógł piękniejszej dewizy wymyśleć. Ta wiara, iż złączonemi siły zdobywa się zwycięstwo, niechaj i nas pobudza do czynów.

A więc „Viribus unitis“! Żądamy czynu.

Nowoczesne piece piekarskie.

II.

Będąc w zeszłym roku na wystawie w Pradze mieliśmy sposobność oglądać piekarski piec nowego systemu, opalany parą. Piec ten skonstruowała wiedeńska firma Werner i Pfleiderer. Piec, a właściwie piece te, systemu „Telescocar“ i „Vienara“ — cieszyły się wielką popularnością, dlatego chcemy je bliżej opisać.

Parowy piec piekarski „Telescocar“ stawia się bądź pojedynczy bądź podwójny. Pojedynczy posiada jedno, podwójny dwa nad sobą leżące, zupełnie oddzielone od siebie paleniska, zaopatrzone w potrzebne przyrządy. Wygrzewalnie, co dotyczy ich ujścia otwierają się do piekarni, właściwe paleniska mieszczą się na przeciwległej stronie.

Przy najmniejszym modelu wysuwanego pieca parowego bywa palenisko umieszczonem także z boku. Spód pieca spoczywa na kółkach, które poruszają się na szynach, przytwierdzonych do podłogi; — a czasie

pieczenia jest więc cały przód pieca zupełnie wolnym. W ten sposób zużytkowuje się zupełnie przestrzeń piekarni tak, że „Telescocar" można ustawić i w najmniejszej piekarni. Ogrzanie pieca odbywa się za pomocą pewnej liczby rur, tz. Perkinsowych, które są do połowy wodą napełnione, jeden koniec rury tkwi w ogniu — a pozostała część rury rozciąga się pod i nad całym spodem pieca i utrzymuje równomierne ciepło.

Obsługa pieca jest całkiem pojedyncza. Gdy piec osiągnie już potrzebną ciepłotę, wysuwa się spód, na kłada się ciasto wyrobione i napowrót zasuwa. Przy tem musi być użyty parowy aparat służący do parzenia. Aparat ten jest tak urządzony, że piec może być natychmiast parą napełniony, lub też od niej opróżniony. Ponieważ w obu nad sobą leżących spodach jest jednakowa ciepłota, przeto obydwa piece tak z przodu jak i z tyłu jednakowo pieką i wszelkie przepiekanie i przesadzanie towaru jest wyłączonem. Tem właśnie różni się „Telescocar" od innych, tego rodzaju pieców.

Przy „Telescocarze" można równocześnie oba te piece zużytkować. Równoczesne wysuwanie spodów zastosowuje się szczególniej przy delikatnem pieczywie jak sucharach, miodownikach, opłatkach itp. Drugi rodzaj pieca parowego jest systemu „Vienara", również pojedynczy lub podwójny. Ze specyalnego chemicznego materyału zbudowany jest spód nieruchomy, a osadzanie odbywa się w sposób zwyczajny. Specyalnością jest to, że nie potrzeba pieca gasić, wystarczy tylko wytrzeć go mokrą ścierką. Wnętrze pieca i palenisko są od siebie oddzielone grubą ścianą z ogniotrwałego materyału — wobec czego żadne gazy, dym lub popiół nie mogą zanieczyścić pieca.

Wypalanie pieca odbywa się w ten sam sposób, jak przy „Telescocar". Przy białem pieczywie i przy stałym wyrobie potrzeba około 5—8 kg. dobrego węgla na 100 kg. ciasta. Można także palić drzewem lub koksem, gazem lub elektryką, oczywiście iż w takim razie musi być ku temu odpowiednio palenisko urządzone. Uwagi godnem jest to, iż ruszta są ruchome i mogą być z prawej lub lewej strony przymocowane.

Piece powyższej konstrukcyi, które w przyszłym roku będziemy na naszej wystawie oglądać, znajdują się już w całej Austryi w używaniu. Okazały się one nader praktyczne w użyciu, a stosunkowo są tańsze od pieców, używanych dotychczas.

(Dok. nast.)

Badanie środków spożywczych w Krakowie.

Na podstawie sprawozdania, przedłożonego ministerstwu spraw wewnętrznych w Wiedniu, opracował Dr. Leonard Bier, starszy inspektor zakładu badania środków spożywczych i kierownik szkoły dla uczniów piekarskich w Krakowie, dla *Przeglądu lekarskiego* interesujący artykuł o działalności zakładu w ubiegłym roku. Dzięki uprzejmości autora możemy te zajmujące uwagi podać w główniejszych ustępach:

Liczba wykonanych przez zakład w roku 1908 badań i wydanych orzeczeń wynosiła 2.133, wzrosła w porównaniu z rokiem ubiegłym o 572, i była mimo zmniejszonego personalu urzędniczego najwyższą, jaką osiągnął zakład w 12-letniej swej działalności. Najwięcej prób dostarczyły starostwa, bo 1.360, natomiast władze sądowe nadesłały znacznie mniejszą ilość przedmiotów do badania. W porównaniu do lat ubiegłych pobrał zakład przez swych urzędników znacznie większą ilość prób, bo 371. Dowód na ogół małego zainteresowania nadzorem nad żywnością pośród autonomii krajowej i gminnej posiada zakład w zbyt małej ilości prób, przesłanych przez władze autonomiczne — w całości prób 121 (w roku 1907 — 39). Inne władze oraz osoby prywatne nadesłały prób 131 (w roku 1907 — 103). Mimo znacznie wobec roku 1907 zwiększonej liczby prób, nadesłanych przez starostwa, było w roku 1908 jeszcze 11 starostw, które przez cały rok nie nadesłały ani jednej próby, a wśród nadsyłających 33 starostw, które nadesłały mniej niż 10 prób; w tem zaś wiele wód przy staraniach przemysłowców o koncesye na wyrób wody sodowej.

Nie ulega wątpliwości, że rewizye, wykonywane przez urzędników zakładu, wywołuje ze strony organów nadzorczych starostw większe zainteresowanie dla nadzoru żywności, spowodowały większy ruch w tym względzie organów miejscowych — choć i w tym względzie nie brak wyjątków. Nie brak bowiem starostw, które całą działalność miejscową (powiatową) pragnęłyby widzieć w rękach zakładu krakowskiego, uchylając się same od niej. — Zakład dokonał przez swoich urzędników rewizyi w 18 powiatach z 25 miastami; większej rewizyi stał na zawadzie brak sił, nadto zaś brak osobnych funduszów na podróże inspekcyjne, które, mimo że częściowe zyskują pokrycie w zwrotach, ściągniętych przez sądy w drodze postępowania karnego, jednak obciążają dotacyę zakładu, przeznaczoną na inne cele.

Niewłaściwe — zdaniem zakładu — stosowanie ustawy przez sądy, objawiające się w licznych uwolnieniach w latach ubiegłych, w zbyt niskim wymiarze kary, zbyt rzadkich orzeczeniach przepadku towaru, w niestosowaniu §. 21. ustawę — pozwalającym w razie powtórnego zasądzenia z ustawy o środkach spożywszych na publiczne ogłoszenie wyroku — nadto zaś bardzo powszechne nieściąganie taksy i kosztów badania od osób zasądzonych, jest, obok niedostatecznej kontroli przyczyną zbyt małego postępu poprawy w kraju na polu wyrobu i handlu artykułami spożywczemi. Dla niektórych zaś artykułów, sprowadzanych w stanie sfałszowanym z poza granic państwa (np. Węgier), postępowanie takie sądów jest jakby ochroną, pod którą handel ten w kraju coraz większe przybiera rozmiary. Niedostatki te, osłabiające w stopniu niezwykle wielkim skuteczność ustawy o obrocie handlowym artykułami żywności, porażające gorliwość niewielkiej ilości organów nadzorczych, spowodowały zakład do przedłożenia tak ministerstwu spraw wewnętrznych, jakoteż i wyższym władzom sądowym w kraju wniosków zmierzających do zapewnienia ustawie większej skuteczności. Większość tych wniosków nie została dotychczas załatwioną, w szczególności zaś te, które zakład przedłożył władzom sądowym.

O wiele lepszego przyjęcia doznały wnioski przedłożone ministerstwu spraw wewnętrznych. W szczególności zaś przeznaczyło ministerstwo spraw wewnętrznych odpowiedni fundusz na urządzenie kursów wykształcenia autonomicznych organów nadzorczych — komisarzy targowych. W kursie tym, odbytym od początku stycznia do połowy kwietnia, uczestniczyło 13. kandydatów, z których urzędownie delegowały miasta Lwów 2, Kraków, Czortków, Rzeszów po jednym. Docentami na kursie, którego program ustaliło ministerstwo, byli urzędnicy zakładu i inspektor krakowskiej rzeźni miejskiej. Kurs zakończono egzaminem, z którego uczestnicy otrzymali świadectwa uprawniające ich do objęcia posady ukwalifikowanego komisarza targowego. Zbyt małe zainteresowanie gmin racyonalnym nadzorem żywności, a może i obawa przed nowością, sprawiły, że z poza kandydatów urzędownie delegowanych tylko jeden uzyskał w roku sprawozdawczym posadę komisarza targowego w mieście większem. Ministerstwo spraw wewnętrznych, zachęcone tym kursem, wydało w r. 1908 rozporządzenie, ustanawiające zasadnicze coroczne odbywanie tego rodzaju kursu. Działalność komisarzy targowych, ukwalifikowanych na kursie, nie pozostała bez wpływu już w roku sprawozdawczym na ilość prób przesłanych przez starostwa, w obrębie których leżą miasta posiadające tego rodzaju ukwalifikowane organa nadzorcze, starostwa te, w porównaniu do 10 lat poprzednich, nadesłały do badania bardzo wielką ilość prób.

Rodzaj przedmiotów badanych oraz stopień ich zakwestyonowania (podany w nawiasie) wskazują liczby następujące: Woda studzienna, źródlana i rzeczna 85 (18), woda sodowa 3 (3), wody mineralne 4 (—), mleko, śmietanka, kefir 20 (4), ser 3 (1), masło 21 (13), inne tłuszcze jadalne 19 (6), oliwa 11 (5), mięso 7 (3), wyroby masarskie 14 (12), ryby 12 (5), mąka 137 (31), inne wyroby młynarskie 33 (4), chleb i inne pieczywo 35 (24), owoce 26 (16), przyprawy korzenne 276 (152), grzyby 3 (3), krachery i syropy 58 (43), herbata 383 (96), kawa 105 (95), surogaty kawy 34 (3), kakao czekolada 14 (2), wino 190 (74), piwo 18 (13) wódka 206 (136), miód pitny 15 (10), ocet 34 (31), drożdże 4 (4), nafta 23 (3), naczynia, przyrządy i przedmioty użytku 143 (70), inne 31 (—).

Razem przeto na 2133 nadesłanych prób i wydanych orzeczeń zakwestyonowano 936, czyli 43·8 procent badanych przedmiotów, procent nieznacznie mniejszy niż w latach ubiegłych. W liczbie zakwestyonowanych przedmiotów mieści się 531, które zakwestyonowano z powodu zafałszowania lub szkodliwości dla zdrowia, resztę zakwestyonowano z powodu zepsucia; 918 spraw przeciw 618 podsądnym oddano do załatwienia karnego sądom. Jaki skutek osiągnęło postępowanie sądowo karne, nie jest na razie możliwem ocenić zakładowi z powodu tego, że sądy nie zawiadomiły o tem zakładu do czasu wypracowania sprawozdania (koniec lipca 1909) w 873 wypadkach.

Rodzaj napotykanych zafałszowań nie różnił się ogółem w roku sprawozdawczym od spotykanych poprzednio. Na wyszczególnienie zasługują następujące przypadki: gleg użyty do wyrobu bryndzy w Żabiem składał się z treści żołądka cielęcia, żywionego sianem z dodatkiem mleka, zaprawionego obficie mąką z prosa i jęczmienia, oraz kartofli; proszek lactobaciliny, mającej służyć do wyrobu zdrowotnego mleka kwaśnego, zawierał mieszaninę różnych bakteryj, częściowo dających fermentacyę nieodpowiednią dla produktu dobrego; produkt pojawiający się w handlu pod nazwą masła, przedstawiał tłuszcz kokosowy z domieszką serwatki, soli kuchennej i barwika żółtego; tłuszcz sprzedawany pod nazwą smalcu składał się głównie z tłuszczu kokosowego i małej ilości tłuszczu świńskiego; olej jadalny zanieczyszczony, czy zafałszowany ciężkiemi olejami mineralnemi (naftowemi) użyty do wyrobu pieczywa spowodował u konsumentów pieczywa objawy zatrucia; miód praśny sporządzony był z cukru konsumcyjnego, wody i barwnika smołowcowego; wódka ze sądu w Ottynii zawierała, celem wzmocnienia siły alkoholu, liście tytuniowe i ałun; pierniki ze sądu w Starym Sączu zawierały zdrowiu szkodliwy ołów; proszek sprzedawany dla lepszego odżywiania się bydła zawierał korzeń tataraku, otręby zbożowe, fosforan wapniowy i siarkan sodowy, cena zaś jego handlowa przekraczała wielokrotnie wartość składników; płyn sprzedany jako środek do spędzenia płodu składał się z mydła, oleju lnianego, wyciągu wodnego roślin aromatycznych kawałeczków imbiru, kory, gliny i pluskiew! W zapoczątkowanej przez zakład akcyi badanie młynów na zanieczyszczenie przez mola mącznego i inne robactwo, zbadał zakład 14 większych młynów, z których w 8 napotkano taką ilość robactwa, że dało to powód do zarządzenia większych robót oczyszczających i częściowej rekonstrukcyi młyna, celem powstrzymania rozwoju i zapobieżenia dalszemu rozwojowi robactwa zanieczyszczającego mąkę.

Orzeczenia sądów przemysłowych.

VII.

1) Robotnik M. L. zaskarżył firmę o odszkodowanie w wysokości 13 kor. 32 hal., ponieważ przez 4 dni nie otrzymał pracy jakkolwiek codziennie przychodził i dopominał się o nią. Pracę tę miał robotnik przyobiecaną. Firma postawiła zarzut, że według umowy obie strony mogły stosunek pracy rozwiązać bez wypowiedzenia i skoro skarżący robotnik pracy nie otrzymał mógł natychmiast zażądać książki robotniczej i odejść by szukać sobie roboty gdzieindziej.

Sąd przemysłowy przychylił się do skargi. W uzasadnieniu orzeczenia podniósł, że po przesłuchaniu obu stron jako świadków przyszedł do przekonania, że skarżący robotnik rzeczywiście ofiarował firmie zamówioną pracę i kilkakrotnie się o nią dopominał; firma zaś obietnicą dania mu roboty zatrzymywała go aż do rozwiązania stosunku pracy. Według § 1152 ustawy płaca należy się również za czynności niewykonane, jeżeli zamówiona osoba stawiła się do dyspozycyi, a czynność nie mogła być wykonana z winy zamawiającego. Odwołanie się pozwanej firmy na okoliczność, że według umowy stosunek pracy mógł być rozwiązany bez wypowiedzenia jest bez żadnego znaczenia, albowiem firma robotnika nie oddaliła, stosunek pracy trwał zatem aż do chwili rozwiązania go przez skarżącego. Również nie zachodzi tu wypadek koniecznego czekania, gdyż skarżący przez codzienne przychodzenie i dopominanie się przyrzeczonej pracy dawał niedwuznacznie do zrozumienia, że nie chce czekać lecz pracować. Należy mu się więc zapłata za 3 dni i 5 godzin.

2) Robotnik F. B. zaskarżył firmę o zapłatę za 14-dniowe wypowiedzenie w kwocie 38·40 K., ponieważ wydalonym został bez wypowiedzenia. Na rozprawie pozwany majster przedstawił, że robotnik pracował u niego już w poprzednim roku i wtedy podpisał umowę, że może być wydalony bez wypowiedzenia. Następnie zaś praca tegoż robotnika była tak powolna, że

uważał to za dostateczny powód do natychmiastowego wydalenia go.

Sąd przemysłowy, po przesłuchaniu stron, przychylił się do skargi i skazał zaskarżonego do zapłacenia całej zaskarżonej kwoty. W motywach podniesiono: Przy przesłuchaniu świadków nie udowodniono, by obecnie skarżący zgodził się ustnie lub pisemnie na wydalenie bez wypowiedzenia. Dawna umowa pod tym względem nie może mieć obecnie zastosowania chociażby tylko ze względu na długość czasu, jaki upłynął między pracą poprzednią a obecną — nawet wtedy, gdyby obecnie praca podjęta została na tych samych co dawniej warunkach. Podobnie również *powolna praca* mogłaby być uważana za zaniedbanie obowiązków tylko wtedy, gdyby przedsiębiorca napominał pod tym względem robotnika i zażądał od niego wydatniejszej pracy — co się jednak nie stało. Wobec tego wydalenie oskarżonego było przedwczesnem i pozwany winien jest zapłacić skarżącemu za czas 14 dni.

3) Robotnica A. B. zatrudniona w fabryce metalurgicznej — uległa przy nakładaniu płyt blaszanych wypadkowi, przyczem zgniotło jej dwa palce u prawej ręki a dwa urwało przy ostatnich członkach. Po ukończonem leczeniu Zakład wymierzył jej rentę w wysokości 50% jej zarobku a następnie zniżył ją na 30%. Ponieważ orzeczeniem tem wspomniana robotnica uczuła się pokrzywdzoną, wniosła więc odwołanie do sądu polubownego.

Przy rozprawie zastępca zakładu zarzucił, że robotnica ta zarabia tyleż, co przed wypadkiem, nie poniosła więc przez doznany wypadek żadnych szkód materyalnych. Argument ten starała się skarżąca obalić w ten sposób, że wykazała, że obecną płacę płaci jej właściciel przedsiębiorstwa z łaski i w każdej chwili musi być przygotowaną, że miejsce jej zajmie inna, która mając zdrowe ręce, będzie mogła wydajniej pracować. Ponadto wskutek zgniecenia palców, cały szereg robót kobiecych w gospodarstwie domowem które dawniej sama wykonywała musi obecnie oddawać komu innemu i płacić za to,

Mimo to, jakkolwiek lekarz stwierdził istniejące kalectwo, sąd polubowny do skargi się nie przychylił.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Żniwa w naszym kraju są już na ukończeniu. Żyto jest już młócone, a wymłócenie pszenicy już rozpoczęte. Pogoda żniwom sprzyjała i dlatego też jakość zboża jest na ogół znakomita. Natomiast żalą się w niektórych okolicach na wyniki omłotów. O ile żale te są usprawiedliwione, nie można jeszcze osądzić zwłaszcza, że wedle doniesień, we wszystkich stronach kraju rezultaty tegorocznych zbiorów są nawskróś zadowalniające.

Ceny jednakowoż, których spadku cała ludność konsumcyjna z pewnością oczekiwała względnie oczekuje, nie odpowiadają powyższym rezultatom i zamiast ulegać redukcyi, idą w górę. Objaw ten pozostający w sprzeczności nawet z taktyką giełdy terminowej węgierskiej, gdzie ceny spadają, daje się tylko tłumaczyć tem, że młyny gwałtem chcą mieć zboże celem puszczenia fabryk w ruch, a tem samem zaopatrzenia konsumentów w mąkę lepszą i wydatniejszą niż dotychczas.

Jakkolwiek stosunki są tego rodzaju, że cen przewidzieć nie można, to jednak w konkurencyi dobrych zbiorów nie należy się spodziewać później bardzo znacznego spadku cen.

Sprostowanie. Odnośnie do naszej notatki p. t. „Zaczarowanie piekarni“, zamieszczonej w ostatnim numerze, przesyła nam p. Józef Godel sprostowanie, iż nie jest prawdą, jakoby żydowscy piekarze sprowadzili sobie rabina czarownika celem zaczarowania piekarni robotniczej. Przyjmując to do wiadomości nadmieniamy, iż notatkę tę powtórzyliśmy za pismami lwowskiemi, ba, o wiele wcześniej podała tę wiadomość wychodząca w Cieplicach „Fachzeitung der Bäckermeister“. — Bylibyśmy radzi, gdyby ta wiadomość była nieprawdziwą.

Strzał do dziecka. Z Nowego Sącza donoszą nam o fatalnym wypadku, którego ofiarą padł trzyletni synek tamtejszego piekarza, p. Michała Migacza. Bawił się on na podwórzu, gdy nadszedł jeden z chłopców, będący w nauce, z nabitym flobertem. Zmierzył on do dziecka i ze słowami „uciekaj, bo cię zastrzelę“, pociągnął za kurek. Flobert wypalił, kula ugodziła dziecko w twarz. Przestraszony piekarczyk uciekł, dziecko w kilka minut później przestało żyć. Strapionemu ojcu przesyłamy tą drogą wyrazy współczucia.

Tragedya małżeńska. Dnia 21 sierpnia Kraków był świadkiem wstrząsającej tragedyi. Piekarz Jan Kowalik powróciwszy dzień przedtem z Ameryki zastrzelił żonę Maryę i siebie. Powodem była wiarołomność żony. Sp. Kowalik pochodził z Kryspinowa, wyuczył się piekarstwa w Krakowie. Przebywał przez 6 lat w Ameryce, gdzie uciułał sobie nieco grosza, poczem powrócił do rodzinnego kraju z zamiarem otwarcia piekarni. Nieszczęśliwe fatum położyło kres jego zamiarom. Po Kowalikach zostało troje dzieci, a z tych najmłodsze 7 miesięcy liczące.

Bardzo ważne. Wiedząc, że Czytelnicy nasi z pilną uwagą czytają przedewszystkiem nasze drobiazgi, pomijając często o wiele ważniejsze inne artykuły, dajemy na tem miejscu kilka orzeczeń, nader ważnych dla naszego zawodu.

Przedewszystkiem kilkakrotnie zapytywano, co wolno piekarzowi piec. Izby handlowe we Lwowie, Libercu i Gracu orzekły, iż piekarz może piec wszelkie pieczywo luksusowe, jak suchary, ciasta drożdżowe, nadziewane, z makiem, serem i powidłami. Wolno zaś wypiekać wszelkie wyroby cukiernicze (nadziewane śmietaną lub konfiturami), w miejscowościach, gdzie tego miejscowy interes wymaga, o ile stan cukierniczy nie będzie na tem pokrzywdzony.

Ministerstwo robót publicznych wydało ważne orzeczenie w sprawie składania egzaminów czeladniczych. Ustawa wprawdzie wymaga, by uczeń przy wyzwolinach składał egzamin, lecz nie można go do tego zmuszać, i nie wolno mu w razie niezłożenia egzaminu przedłużać czasu nauki, jak to dotychczas było praktykowanem. Taki uczeń otrzymuje świadectwo pomocnika, egzamin zaś może składać każdego czasu później.

Najwyższy Trybunał administracyjny orzekł, iż piekarz nie jest obowiązanym ubezpieczać w kasie chorych roznosiciela chleba, jeśli jest zarazem on inkasentem, albowiem on na własny rachunek chleb sprzedaje — zatem w stosunku do pracodawcy jest poniekąd jego wspólnikiem.

Bardzo ważne orzeczenie wydała też pragska Izba handlowa do l. 2468. Tamtejsze stowarzyszenie piekarzy odniosło się do niej z zapytaniem, czy może w pełni używać praw § 114 lit. i ust. przem. (nakładanie kar na członków). Izba handlowa odpowiedziała, że w myśl rzeczonego paragrafu może stowarzyszenie nakładać grzywny na członków, którzy nie stosowali się do uchwał walnego zgromadzenia, bez względu na to, jakiego rodzaju te uchwały były. Ostatnie to orzeczenie pozwolimy sobie przypomnieć krakowskiemu Magistratowi i c. k. Namiestnictwu. My szperamy w aktach!

Skonfiskowano, ale u nas, tylko w Pradze. Ostatni numer bratniego organu „Zajmy českých pekařů“ nie podobał się panu prokuratorowi z powodu — artykułu „Coś o agentach“ i w miejscu treści zobaczyliśmy pięknego orzełka i wiele mówiący napis „Svoboda tisku“!

I cóż wobec tego znaczą słowa byłego premiera Koerbera? Że też je zawsze przypominać potrzeba!

Chleb z kwiatów. W Indyach rośnie pewien gatunek kwiatów, z których tubylcy sporządzają wcale dobry chleb. Jedna z tamtejszych gazet „Vulgarisation Scientifique“ donosi, że szczególniej pewne drzewo zwane tam „Iahowad“, dostarcza kwiatu, który upieczony służy jako potrawa. Pismo to pisze, iż kwiat ten posiada nawet w świeżym stanie własności pożywne i odznacza się szczególnym zapachem chlebowym. Również namoczony daje gatunek wina, bardzo przez Hindusów ulubionego.

Za wiele wody! Sąd powiatowy w Terezynie skazał pewnego piekarza na 14 dni aresztu i 200 koron grzywny, ponieważ do ciasta, aczkolwiek z dobrej mąki było, — dolewał za dużo wody. Wyższy sąd wyrok zatwierdził, ale najwyższy trybunał zniósł oba wyroki i piekarza uwolnił, albowiem za wiele wody w pieczywie jeszcze nie jest wykroczeniem przeciw bezpieczeństwu życia.

Żniwa w Austryi. Z wydanego w tych dniach przez ministerstwo sprawozdania o stanie zasiewów i żniw w pierwszej połowie sierpnia b. r., wyjmujemy następujące szczegóły: Niestała pogoda w lipcu, liczne opady gradowe w krajach alpejskich, posucha na Podolu, śniegi i ulewy w Alpach, przeszkadzały w wielu okolicach żniwom i wyrządziły znaczne szkody. W kilku krajach koronnych ucierpiało żyto z powodu porośnięcia, pszenica z powodu rdzy.

Sprzęt *żyta* był w połowie sierpnia wszędzie już ukończony. Wydajność w ziarnie można oznaczyć przy życie zimowem jako przeważnie dobrą, przy życie jarem, jako dobrą, względnie nawet bardzo dobrą. Natomiast wydajność słomy jest tylko średnia, a nawet słabo średnia.

Sprzęt *pszenicy* zalegał jeszcze znacznie do 15. sierpnia, mimo, że intensywne upały przyspieszyły dojrzewanie ziarna, a w kilku krajach rozpoczęto kośbę przed zupełnem dojściem pszenicy z obawy przed rdzą. Wydajność pszenicy jarej oznaczyć można z powodu wspomnianych szkód jedynie jako dość dobrą, pszenicy zimowej zaś tylko jako średnią i słabo średnią. Natomiast jakość ziarna, o ile nie ucierpiało od słoty, jest dobra. Odnosi się to atoli jedynie do Dolnej Austryi, Karyntyi, południowego Tyrolu i odpowiedniego pasa w Galicyi wschodniej. Sprzęt w krajach sudeckich i w Galicyi zachodniej uważać można za średni, przeciętny i dość dobry.

Sprzęt *jęczmienia* odbył się pomyślnie w dolinach krajów alpejskich, w krajach sudeckich, we wschodniej Galicyi i na Bukowinie. Wydajność w ziarnie jest tam średnia, miejscami dobra, jakość ziarna przeważnie nienaganna. To samo odnosi się do Czech południowych, podczas, gdy ze wschodnich Moraw i północnych Czech nadchodzą wieści mniej pomyślne.

Owies, który zapowiadał się świetnie tak w słomie jak i w ziarnie, ucierpiał znacznie przed zupełnem dojrzeniem z powodu pojawienia się rozmaitych szkodników. Mimo to uważać można jego wydajność, z wyjątkiem zachodniej Galicyi i Śląska, gdzie jest tylko średnia, za przeważnie dobrą, a nawet bardzo dobrą.

Ziemniaki, mimo, że w pewnych okolicach ucierpiały z powodu zbytniej wilgoci lub zbytniej suszy, zapowiadały się około 15. sierpnia wszędzie dość dobrze, a nawet bardzo dobrze.

„Chromofotoskop“ *oraz filia „Stereoglob“*.

Po dłuższej przerwie użytej na gruntowne odnowienie lokali otworzył z dniem 25. sierpnia b. r. „*Chromofotoskop*“ i „*Stereoglob*“ swoje podwoje w dawnych lokalach przy ulicy Floryańskiej L. 4. parter oraz przy ulicy Szewskiej L. 15. parter. Zarząd nawiązał stosunki z pierwszorzędnymi artystycznymi zakładami i będzie w możności wystawiać widoki najnowszych zdjęć z różnych części świata, oddających naturę tak pod względem perspektywy jak i plastyki z niezrównaną dokładnością i bez błędów, znanych wszystkim zajmującym się fotografią.

Zastosowane achromatyczne, szkła francuskie powiększające, zaopatrzone są przyrządem do przesuwania stosownie do siły zwroku, wskutek czego widz nie może odczuwać żadnego znużenia oczu. Do dalszych udoskonaleń dodać należy jeszcze zabarwienie artystyczne każdego szczegółu w jego naturalnej barwie. Z prawdziwem zadowoleniem oko widza spoczywa na tych pięknych obrazach oddających w najdrobniejszych szczegółach z naturalną wiernością wspaniałe widoki przyrody.

„Chromofotoskop“ oraz filia „Stereoglob“ ul. Szewska L. 15. parter, przedstawiać będą co sobotę coraz inne widoki natury, podróże naukowe, odkrycia i wynalazki, stolice świata interesujące, sceny z dziejów społecznych, muzea i dzieła sztuki; słowem świat i życie w barwnych obrazach plastycznych.

Obecne bardzo interesujące serye: „*Ostatnia katastrofa w Messynie*“ „*Paryż i skarby sztuki w Louvrze*“ wystawione będą do piątku 3go września b. r. następnie od 4go do 10go września b. r. „*Zwierzyniec cesarski w Schönbrunie i Wenecya*“.

Zarząd przeznacza 15% z dochodu w dniu 1. września uzyskanego na dar Grundwaldzki.

NADESŁANE.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, ul. Odoakera 35.



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

PIECE PIEKARSKIE

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
KAZIMIERZ STĘPIŃSKI majster murarski
w PODGÓRZU, ul. Kalwaryjska 58.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

Diamalt (w stanie płynnym)

Triastase (ekstrakt w proszku)

Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.
Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.



Wszelkie wyroby koszykarskie

z trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ, fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Taniej niż świeże mleko!

FABRYKA PROSZKU MLECZNEGO

G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3

Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)

Adres dla depesz: „Trockenmilch“ — Wiedeń. Telefon Nr. 10324.

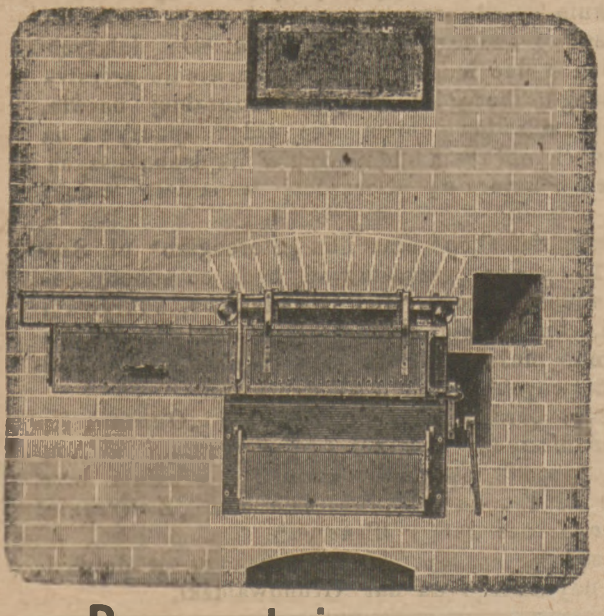
MLECZNY PROSZEK „GALLAK“

Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego; podnosi **wydatność i wygląd pieczywa.**

Nie psuje się! Wytrzyma przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austryackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Wolne od nieprzyjemnego zapachu i smaku!



Powszechnie znane, najlepsze opalanie węglem obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcya, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużytkowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalanie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na spodzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda
Jaegerndorf, Śląsk austryacki.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy
MISCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

„MONOPOL“ w płynie
słód piekarski
„REFORMA“ w mączce

Jedyny wyrób fabryki „Hanna“
(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).
Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.
„Reforma“ przesyłaną bywa w workach prawnie ochronionych, które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 17. Kraków, 1. września 1909 Rok II.



„GAZETA PIEKARSKA“
wychodzi 1. i 15. każdego
miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 3 dolary
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych
nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy
Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal.
Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Wystawa w r. 1910.

Zdążamy powoli do celu. W chwili, gdy całe społeczeństwo polskie zrozumiało siłę organizacyi i dąży do lepszej przyszłości, w chwili, gdy rękodzielnictwo polskie wzorując się na kolegach czeskich wita ich w prastarych stolicach Polski — i wspólnie z nimi pracować chce — w chwili tej i piekarze podają rękę postępowi **łącząc się razem**.

Chcemy porachować siły, chcemy widzieć, czy zdolni jesteśmy odważnie stawić czoło wszelkim przeciwnościom. Dlatego owoce naszej pracy chcemy okazać szerszym warstwom, by świat zapoznał się z ciężką pracą piekarza i uznał ich wartość.

Pozwalamy sobie zamieścić na tem miejscu list Szanownego Kolegi, aby poniekąd przedstawić wrażenie, jakie odczuwają piekarze na myśl projektowanej wystawy. Że sprawą tą, jako ogólną, powinni zająć się wszyscy, nie ulega kwestyi. — Dlatego też wzywamy, nie prosimy — wszystkich kolegów, by zechcieli przyczynić się do współudziału. Niechaj słowa szanownego kolegi, w niniejszym liście zawarte a odnoszące się do przysłowiowej naszej opieszałości — nie będą stosowane do nas.

Oto treść listu:

„Już kilkakrotnie poruszyliście w swym organie iż mało kto, a właściwie dopiero jeden kolega poruszył kwestyę wystawy piekarskiego przemysłu w myśl uchwał wiecu naszego, w r. 1900 urządzić się mającej.

Jako na przewodniczącym tegoż wiecu leży obowiązek zwołania komitetu celem zastanowienia się nad taką wystawą i oznaczenia miejsca dla tejże jak i czasu.

Nie zwoływałem komitetu tylko dla tej prostej przyczyny, iż chciałem przygotować cały materyał i odpowiednie wnioski, ale cóż, kiedy bardzo powoli sprawa postępuje; nasza przysłowiowa powolność i brak zrozumienia organizacyi jest tego powodem, dalej wątpliwość, czy wogóle piekarstwo może coś przedstawić uwagi godnego i interesującego, a jest tego dość, bo już samo aprowizowanie miast, wykazy statystyczne i wiele innych ważnych nadzwyczaj dla społeczeństwa spraw może być przedstawionych, nie mówiąc o technice piekarskiej — wstrzymywały mię od tego.

Nie wdaję się w szczegółowe odpowiedzi na cenne zapytania w naszym organie postawione, bo chciałbym by komitet takowe zaprecyzował i ustalił, a dopiero później wydać odezwę do kolegów w całym kraju do oświadczenia się i ostatecznego ustalenia.

Gdy i z wystawą jest projektowany wiec ogólny krajowy, otóż i do tej sprawy potrzeba przygotować materyał, co wymaga pracy, a ja osobiście mam jej dość, ale chciałbym, by korzyści z tychże były dla ogółu doniosłe.

Spodziewam się, iż we wrześniu będzie możliwem powołanie komitetu celem narad, a po zebraniu się i ustaleniu projektu wystawy natychmiast przeszlę do Waszej wiadomości, jak i wydam odezwę do całego ogółu kolegów.

A zatem proszę mi wybaczyć opieszałość dotychczasową a będę się starać jak najusilniej przyspieszyć całą rzecz — o ile odemnie zależeć będzie.

Pozostaję z prawdziwem koleżeńskiem pozdrowieniem
Józef Schirmer.

A teraz pozwolimy sobie dodać kilka uwag. Pessymistycznym jest list, pessymistyczne zapatrywania, ale niestety — prawdziwe. U nas w Polsce — nie było ładu. Wszak mamy przysłowie, które jest hańbą dla nas: Polska nierządem stoi. Czyż nigdy już tej plamy nie zmyjemy? Czy zawsze wróg ma z nas urągać i drwić?

Koledzy!

Nam do *wyzwolenia* dążyć potrzeba! Nie mówimy do Was, jako do kolegów — ale jak do dzieci wspólnej jednej matki, — my już nie mamy nawet sposobu, jakby do Was przemówić, my już tylko na Was opieramy siły swe, — więc razem, zgodnie, — niechaj słowa nasze nie będą słowami wołającego na puszczy, — niech nie do nas odnoszą się słowa: „bo nam do boju mocy brak“; — wystawa, w której nietylko my, ale i koledzy z za kordonów udział wezmą — będzie manifestacyą, okrzykiem „wara“! — przeciw zarzutom, niesłusznie z różnych stron czynionym.

Na austryackim herbie widnieją słowa: „Viribus unitis“. Chyba nikt nie mógł piękniejszej dewizy wymyśleć. Ta wiara, iż złączonemi siły zdobywa się zwycięstwo, niechaj i nas pobudza do czynów.

A więc „Viribus unitis“! Żądamy czynu.

Nowoczesne piece piekarskie.

II.

Będąc w zeszłym roku na wystawie w Pradze mieliśmy sposobność oglądać piekarski piec nowego systemu, opalany parą. Piec ten skonstruowała wiedeńska firma Werner i Pfleiderer. Piec, a właściwie piece te, systemu „Telescocar“ i „Vienara“ — cieszyły się wielką popularnością, dlatego chcemy je bliżej opisać.

Parowy piec piekarski „Telescocar“ stawia się bądź pojedynczy bądź podwójny. Pojedynczy posiada jedno, podwójny dwa nad sobą leżące, zupełnie oddzielone od siebie paleniska, zaopatrzone w potrzebne przyrządy. Wygrzewalnie, co dotyczy ich ujścia otwierają się do piekarni, właściwe paleniska mieszczą się na przeciwległej stronie.

Przy najmniejszym modelu wysuwanego pieca parowego bywa palenisko umieszczonem także z boku. Spód pieca spoczywa na kółkach, które poruszają się na szynach, przytwierdzonych do podłogi; — w czasie

pieczenia jest więc cały przód pieca zupełnie wolnym. W ten sposób zużytkowuje się zupełnie przestrzeń piekarni tak, że „Telescocar“ można ustawić i w najmniejszej piekarni. Ogrzanie pieca odbywa się za pomocą pewnej liczby rur, tz. Perkinsowych, które są do połowy wodą napełnione, jeden koniec rury tkwi w ogniu — a pozostała część rury rozciąga się pod i nad całym spodem pieca i utrzymuje równomierne ciepło.

Obsługa pieca jest całkiem pojedyncza. Gdy piec osiągnie już potrzebną ciepłotę, wysuwa się spód, na kłada się ciasto wyrobione i napowrót zasuwa. Przy tem musi być użyty parowy aparat służący do parzenia. Aparat ten jest tak urządzony, że piec może być natychmiast parą napełniony, lub też od niej opróżniony. Ponieważ w obu nad sobą leżących spodach jest jednakowa ciepłota, przeto obydwa piece tak z przodu jak i z tyłu jednakowo pieką i wszelkie przepiekanie i przesadzanie towaru jest wyłączonem. Tem właśnie różni się „Telescocar“ od innych, tego rodzaju pieców.

Przy „Telescocarze“ można równocześnie oba te piece zużytkować. Równoczesne wysuwanie spodów zastosowuje się szczególniej przy delikatnem pieczywie jak sucharach, miodownikach, opłatkach itp. Drugi rodzaj pieca parowego jest systemu „Vienara“, również pojedynczy lub podwójny. Ze specyalnego chemicznego materyału zbudowany jest spód nieruchomy, a osadzanie odbywa się w sposób zwyczajny. Specyalnością jest to, że nie potrzeba pieca gasić, wystarczy tylko wytrzeć go mokrą ścierką. Wnętrze pieca i palenisko są od siebie oddzielone grubą ścianą z ogniotrwałego materyału — wobec czego żadne gazy, dym lub popiół nie mogą zanieczyścić pieca.

Wypalanie pieca odbywa się w ten sam sposób, jak przy „Telescocar“. Przy białem pieczywie i przy stałym wyrobie potrzeba około 5—8 kg. dobrego węgla na 100 kg. ciasta. Można także palić drzewem lub koksem, gazem lub elektryką, oczywiście iż w takim razie musi być ku temu odpowiednio palenisko urządzone. Uwagi godnem jest to, iż ruszta są ruchome i mogą być z prawej lub lewej strony przymocowane.

Piece powyższej konstrukcyi, które w przyszłym roku będziemy na naszej wystawie oglądać, znajdują się już w całej Austryi w używaniu. Okazały się one nader praktyczne w użyciu, a stosunkowo są tańsze od pieców, używanych dotychczas.

(Dok. nast.)

Badanie środków spożywczych w Krakowie.

Na podstawie sprawozdania, przedłożonego ministerstwu spraw wewnętrznych w Wiedniu, opracował Dr. Leonard Bier, starszy inspektor zakładu badania środków spożywczych i kierownik szkoły dla uczniów piekarskich w Krakowie, dla *Przeglądu lekarskiego* interesujący artykuł o działalności zakładu w ubiegłym roku. Dzięki uprzejmości autora możemy te zajmujące uwagi podać w główniejszych ustępach:

Liczba wykonanych przez zakład w roku 1908 badań i wydanych orzeczeń wynosiła 2.133, wzrosła w porównaniu z rokiem ubiegłym o 572, i była mimo zmniejszonego personalu urzędniczego najwyższą, jaką osiągnął zakład w 12-letniej swej działalności. Najwięcej prób dostarczyły starostwa, bo 1.360, natomiast władze sądowe nadesłały znacznie mniejszą ilość przedmiotów do badania. W porównaniu do lat ubiegłych pobrał zakład przez swych urzędników znacznie większą ilość prób, bo 371. Dowód na ogół małego zainteresowania nadzorem nad żywnością pośród autonomii krajowej i gminnej posiada zakład w zbyt małej ilości prób, przesłanych przez władze autonomiczne — w całości prób 121 (w roku 1907 — 39). Inne władze oraz osoby prywatne nadesłały prób 131 (w roku 1907 — 103). Mimo znacznie wobec roku 1907 zwiększonej liczby prób, nadesłanych przez starostwa, było w roku 1908 jeszcze 11 starostw, które przez cały rok nie nadesłały ani jednej próby, a wśród nadsyłających 33 starostw, które nadesłały mniej niż 10 prób; w tem zaś wiele wód przy staraniach przemysłowców o koncesye na wyrób wody sodowej.

Nie ulega wątpliwości, że rewizye, wykonywane przez urzędników zakładu, wywołuje ze strony organów nadzorczych starostw większe zainteresowanie dla nadzoru żywności, spowodowały większy ruch w tym względzie organów miejscowych — choć i w tym względzie nie brak wyjątków. Nie brak bowiem starostw, które całą działalność miejscową (powiatową) pragnęłyby widzieć w rękach zakładu krakowskiego, uchylając się same od niej. — Zakład dokonał przez swoich urzędników rewizyi w 18 powiatach z 25 miastami; większej rewizyi stał na zawadzie brak sił, nadto zaś brak osobnych funduszów na podróże inspekcyjne, które, mimo że częściowe zyskują pokrycie w zwrotach, ściągniętych przez sądy w drodze postępowania karnego, jednak obciążają dotacyę zakładu, przeznaczoną na inne cele.

Niewłaściwe — zdaniem zakładu — stosowanie ustawy przez sądy, objawiające się w licznych uwolnieniach w latach ubiegłych, w zbyt niskim wymiarze kary, zbyt rzadkich orzeczeniach przepadku towaru, w niestosowaniu §. 21. ustawę — pozwalającym w razie powtórnego zasądzenia z ustawy o środkach spożywszych na publiczne ogłoszenie wyroku — nadto zaś bardzo powszechne nieściąganie taksy i kosztów badania od osób zasądzonych, jest, obok niedostatecznej kontroli przyczyną zbyt małego postępu poprawy w kraju na polu wyrobu i handlu artykułami spożywczemi. Dla niektórych zaś artykułów, sprowadzanych w stanie sfałszowanym z poza granic państwa (np. Węgier), postępowanie takie sądów jest jakby ochroną, pod którą handel ten w kraju coraz większe przybiera rozmiary. Niedostatki te, osłabiające w stopniu niezwykle wielkim skuteczność ustawy o obrocie handlowym artykułami żywności, porażające gorliwość niewielkiej ilości organów nadzorczych, spowodowały zakład do przedłożenia tak ministerstwu spraw węwnętrznych, jakoteż i wyższym władzom sądowym w kraju wniosków zmierzających do zapewnienia ustawie większej skuteczności. Większość tych wniosków nie została dotychczas załatwioną, w szczególności zaś te, które zakład przedłożył władzom sądowym.

O wiele lepszego przyjęcia doznały wnioski przedłożone ministerstwu spraw wewnętrznych. W szczególności zaś przeznaczyło ministerstwo spraw wewnętrznych odpowiedni fundusz na urządzenie kursów wykształcenia autonomicznych organów nadzorczych — komisarzy targowych. W kursie tym, odbytym od początku stycznia do połowy kwietnia, uczestniczyło 13. kandydatów, z których urzędownie delegowały miasta Lwów 2, Kraków, Czortków, Rzeszów po jednym. Docentami na kursie, którego program ustaliło ministerstwo, byli urzędnicy zakładu i inspektor krakowskiej rzeźni miejskiej. Kurs zakończono egzaminem, z którego uczestnicy otrzymali świadectwa uprawniające ich do objęcia posady ukwalifikowanego komisarza targowego. Zbyt małe zainteresowanie gmin racyonalnym nadzorem żywności, a może i obawa przed nowością, sprawiły, że z poza kandydatów urzędownie delegowanych tylko jeden uzyskał w roku sprawozdawczym posadę komisarza targowego w mieście większem. Ministerstwo spraw wewnętrznych, zachęcone tym kursem, wydało w r. 1908 rozporządzenie, ustanawiające zasadnicze coroczne odbywanie tego rodzaju kursu. Działalność komisarzy targowych, ukwalifikowanych na kursie, nie pozostała bez wpływu już w roku sprawozdawczym na ilość prób przesłanych przez starostwa, w obrębie których leżą miasta posiadające tego rodzaju ukwalifikowane organa nadzorcze, starostwa te, w porównaniu do 10 lat poprzednich, nadesłały do badania bardzo wielką ilość prób.

Rodzaj przedmiotów badanych oraz stopień ich zakwestyonowania (podany w nawiasie) wskazują liczby następujące: Woda studzienna, źródlana i rzeczna 85 (18), woda sodowa 3 (3), wody mineralne 4 (—), mleko, śmietanka, kefir 20 (4), ser 3 (1), masło 21 (13), inne tłuszcze jadalne 19 (6), oliwa 11 (5), mięso 7 (3), wyroby masarskie 14 (12), ryby 12 (5), mąka 137 (31), inne wyroby młynarskie 32 (4), chleb i inne pieczywo 35 (24), owoce 26 (16), przyprawy korzenne 276 (152), grzyby 3 (3), kruchery i syropy 58 (43), herbata 383 (96), kawa 105 (95), surogaty kawy 34 (3), kakao czekolada 14 (2), wino 190 (74), piwo 18 (13) wódka 206 (136), miód pitny 15 (10), ocet 34 (31), drożdże 4 (4), nafta 23 (3), naczynia, przyrządy i przedmioty użytku 143 (70), inne 31 (—).

Razem przeto na 2133 nadesłanych prób i wydanych orzeczeń zakwestyonowano 936, czyli 43·8 procent badanych przedmiotów, procent nieznacznie mniejszy niż w latach ubiegłych. W liczbie zakwestyonowanych przedmiotów mieści się 531, które zakwestyonowano z powodu zafałszowania lub szkodliwości dla zdrowia, resztę zakwestyonowano z powodu zepsucia; 918 spraw przeciw 618 podsądnym oddano do załatwienia karnego sądom. Jaki skutek osiągnęło postępowanie sądowo karne, nie jest na razie możliwem ocenić zakładowi z powodu tego, że sądy nie zawiadomiły o tem zakładu do czasu wypracowania sprawozdania (koniec lipca 1909) w 873 wypadkach.

Rodzaj napotykanych zafałszowań nie różnił się ogółem w roku sprawozdawczym od spotykanych poprzednio. Na wyszczególnienie zasługują następujące przypadki: gleg użyty do wyrobu bryndzy w Żabiem składał się z treści żołądka cielęcia, żywionego sianem z dodatkiem mleka, zaprawionego obficie mąką z prosa i jęczmienia, oraz kartofłami; proszek lactobaciliny, mającej służyć do wyrobu zdrowotnego mleka kwaśnego, zawierał mięszaninę różnych bakteryj, częściowo dających fermentacyę nieodpowiednią dla produktu dobrego; produkt pojawiający się w handlu pod nazwą masła, przedstawiał tłuszcz kokosowy z domieszką serwatki, soli kuchennej i barwika żółtego; tłuszcz sprzedawany pod nazwą smalcu składał się głównie z tłuszczu kokosowego i małej ilości tłuszczu świńskiego; olej jadalny zanieczyszczony, czy zafałszowany ciężkiemi olejami mineralnemi (naftowemi) użyty do wyrobu pieczywa spowodował u konsumentów pieczywa objawy zatrucia; miód praśny sporządzony był z cukru konsumcyjnego, wody i barwnika smołowcowego; wódka ze sądu w Ottynii zawierała, celem wzmocnienia siły alkoholu, liście tytuniowe i ałun; pierniki ze sądu w Starym Sączu zawierały zdrowiu szkodliwy ołów; proszek sprzedawany dla lepszego odżywiania się bydła zawierał korzeń tataraku, otręby zbożowe, fosforan wapniowy i siarkan sodowy, cena zaś jego handlowa przekraczała wielokrotnie wartość składników; płyn sprzedany jako środek do spędzenia płodu składał się z mydła, oleju lnianego, wyciągu wodnego roślin aromatycznych kawałeczków imbiru, kory, gliny i pluskiew! W zapoczątkowanej przez zakład akcyi badanie młynów na zanieczyszczenie przez mola mącznego i inne robactwo, zbadał zakład 14 większych młynów, z których w 8 napotkano taką ilość robactwa, że dało to powód do zarządzenia większych robót oczyszczających i częściowej rekonstrukcyi młyna, celem powstrzymania rozwoju i zapobieżenia dalszemu rozwojowi robactwa zanieczyszczającego mąkę.

Orzeczenia sądów przemysłowych.

VII.

1) Robotnik M. L. zaskarżył firmę o odszkodowanie w wysokości 13 kor. 32 hal., ponieważ przez 4 dni nie otrzymał pracy jakkolwiek codziennie przychodził i dopominał się o nią. Pracę tę miał robotnik przyobiecaną. Firma postawiła zarzut, że według umowy obie strony mogły stosunek pracy rozwiązać bez wypowiedzenia i skoro skarżący robotnik pracy nie otrzymał mógł natychmiast zażądać książki robotniczej i odejść by szukać sobie roboty gdzieindziej.

Sąd przemysłowy przychylił się do skargi. W uzasadnieniu orzeczenia podniósł, że po przesłuchaniu obu stron jako świadków przyszedł do przekonania, że skarżący robotnik rzeczywiście ofiarował firmie zamówioną pracę i kilkakrotnie się o nią dopominał; firma zaś obietnicą dania mu roboty zatrzymywała go aż do rozwiązania stosunku pracy. Według § 1152 ustawy płaca należy się również za czynności niewykonane, jeżeli zamówiona osoba stawiła się do dyspozycyi, a czynność nie mogła być wykonana z winy zamawiającego. Odwołanie się pozwanej firmy na okoliczność, że według umowy stosunek pracy mógł być rozwiązany bez wypowiedzenia jest bez żadnego znaczenia, albowiem firma robotnika nie oddaliła, stosunek pracy trwał zatem aż do chwili rozwiązania go przez skarżącego. Również nie zachodzi tu wypadek koniecznego czekania, gdyż skarżący przez codzienne przychodzenie i dopominanie się przyrzeczonej pracy dawał niedwuznacznie do zrozumienia, że nie chce czekać lecz pracować. Należy mu się więc zapłata za 3 dni i 5 godzin.

2) Robotnik F. B. zaskarżył firmę o zapłatę za 14-dniowe wypowiedzenie w kwocie 38·40 K., ponieważ wydalonym został bez wypowiedzenia. Na rozprawie pozwany majster przedstawił, że robotnik pracował u niego już w poprzednim roku i wtedy podpisał umowę, że może być wydalony bez wypowiedzenia. Następnie zaś praca tegoż robotnika była tak powolna, że

uważał to za dostateczny powód do natychmiastowego wydalenia go.

Sąd przemysłowy, po przesłuchaniu stron, przychylił się do skargi i skazał zaskarżonego do zapłacenia całej zaskarżonej kwoty. W motywach podniesiono: Przy przesłuchaniu świadków nie udowodniono, by obecnie skarżący zgodził się ustnie lub pisemnie na wydalenie bez wypowiedzenia. Dawna umowa pod tym względem nie może mieć obecnie zastosowania chociażby tylko ze względu na długość czasu, jaki upłynął między pracą poprzednią a obecną — nawet wtedy, gdyby obecnie praca podjęta została na tych samych co dawniej warunkach. Podobnie również *powolna praca* mogłaby być uważana za zaniedbanie obowiązków tylko wtedy, gdyby przedsiębiorca napominał pod tym względem robotnika i zażądał od niego wydatniejszej pracy — co się jednak nie stało. Wobec tego wydalenie oskarżonego było przedczasowem i pozwany winien jest zapłacić skarżącemu za czas 14 dni.

3) Robotnica A. B. zatrudniona w fabryce metalurgicznej — uległa przy nakładaniu płyt blaszanych wypadkowi, przyczem zgniotło jej dwa palce u prawej ręk a dwa urwało przy ostatnich członkach. Po ukończonem leczeniu Zakład wymierzył jej rentę w wysokości 50% jej zarobku a następnie zniżył ją na 30%. Ponieważ orzeczeniem tem wspomniana robotnica uczuła się pokrzywdzoną, wniosła więc odwołanie do sądu polubownego.

Przy rozprawie zastępca zakładu zarzucił, że robotnica ta zarabia tyleż, co przed wypadkiem, nie poniosła więc przez doznany wypadek żadnych szkód materyalnych. Argument ten starała się skarżąca obalić w ten sposób, że wykazała, że obecną płacę płaci jej właściciel przedsiębiorstwa z łaski i w każdej chwili musi być przygotowaną, że miejsce jej zajmie inna, która mając zdrowe ręce, będzie mogła wydajniej pracować. Ponadto wskutek zgniecenia palców, cały szereg robót kobiecych w gospodarstwie domowem które dawniej sama wykonywała musi obecnie oddawać komu innemu i płacić za to,

Mimo to, jakkolwiek lekarz stwierdził istniejące kalectwo, sąd polubowny do skargi się nie przychylił.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Żniwa w naszym kraju są już na ukończeniu. Żyto jest już młócone, a wymłócenie pszenicy już rozpoczęte. Pogoda żniwom sprzyjała i dlatego też jakość zboża jest na ogół znakomita. Natomiast żalą się w niektórych okolicach na wyniki omłotów. O ile żale te są usprawiedliwione, nie można jeszcze osądzić zwłaszcza, że wedle doniesień, we wszystkich stronach kraju rezultaty tegorocznych zbiorów są nawskróś zadowalniające.

Ceny jednakowoż, których spadku cała ludność konsumcyjna z pewnością oczekiwała względnie oczekuje, nie odpowiadają powyższym rezultatom i zamiast ulegać redukcyi, idą w górę. Objaw ten pozostający w sprzeczności nawet z taktyką giełdy terminowej węgierskiej, gdzie ceny spadają, daje się tylko tłumaczyć tem, że młyny gwałtem chcą mieć zboże celem puszczenia fabryk w ruch, a tem samem zaopatrzenia konsumentów w mąkę lepszą i wydatniejszą niż dotychczas.

Jakkolwiek stosunki są tego rodzaju, że cen przewidzieć nie można, to jednak w konkurencyi dobrych zbiorów nie należy się spodziewać później bardzo znacznego spadku cen.

Sprostowanie. Odnośnie do naszej notatki p. t. „Zaczarowanie piekarni", zamieszczonej w ostatnim numerze, przesyła nam p. Józef Godel sprostowanie, iż nie jest prawdą, jakoby żydowscy piekarze sprowadzili sobie rabina czarownika celem zaczarowania piekarni robotniczej. Przyjmując to do wiadomości nadmieniamy, iż notatkę tę powtórzyliśmy za pismami lwowskiemi, ba, o wiele wcześniej podała tę wiadomość wychodząca w Cieplicach „Fachzeitung der Bäckermeister". — Bylibyśmy radzi, gdyby ta wiadomość była nieprawdziwą.

Strzał do dziecka. Z Nowego Sącza donoszą nam o fatalnym wypadku, którego ofiarą padł trzyletni synek tamtejszego piekarza, p. Michała Migacza. Bawił się on na podwórzu, gdy nadszedł jeden z chłopców, będący w nauce, z nabitym flobertem. Zmierzył on do dziecka i ze słowami „uciekaj, bo cię zastrzelę", pociągnął za kurek. Flobert wypalił, kula ugodziła dziecko w twarz. Przestraszony piekarczyk uciekł, dziecko w kilka minut później przestało żyć. Strapionemu ojcu przesyłamy tą drogą wyrazy współczucia.

Tragedya małżeńska. Dnia 21 sierpnia Kraków był świadkiem wstrząsającej tragedyi. Piekarz Jan Kowalik powróciwszy dzień przedtem z Ameryki zastrzelił żonę Maryę i siebie. Powodem była wiarołomność żony. Sp. Kowalik pochodził z Kryspinowa, wyuczył się piekarstwa w Krakowie. Przebywał przez 6 lat w Ameryce, gdzie uciułał sobie nieco grosza, poczem powrócił do rodzinnego kraju z zamiarem otwarcia piekarni. Nieszczęśliwe fatum położyło kres jego zamiarom. Po Kowalikach zostało troje dzieci, a z tych najmłodsze 7 miesięcy liczące.

Bardzo ważne. Wiedząc, że Czytelnicy nasi z pilną uwagą czytają przedewszystkiem nasze drobiazgi, pomijając często o wiele ważniejsze inne artykuły, dajemy na tem miejscu kilka orzeczeń, nader ważnych dla naszego zawodu.

Przedewszystkiem kilkakrotnie zapytywano, co wolno piekarzowi piec. Izby handlowe we Lwowie, Libercu i Gracu orzekły, iż piekarz może piec wszelkie pieczywo luksusowe, jak suchary, ciasta drożdżowe, nadziewane, z makiem, serem i powidłami. Wolno zaś wypiekać wszelkie wyroby cukiernicze (nadziewane śmietaną lub konfiturami), w miejscowościach, gdzie tego miejscowy interes wymaga, o ile stan cukierniczy nie będzie na tem pokrzywdzony.

Ministerstwo robót publicznych wydało ważne orzeczenie w sprawie składania egzaminów czeladniczych. Ustawa wprawdzie wymaga, by uczeń przy wyzwolinach składał egzamin, lecz nie można go do tego zmuszać, i nie wolno mu w razie niezłożenia egzaminu przedłużać czasu nauki, jak to dotychczas było praktykowanem. Taki uczeń otrzymuje świadectwo pomocnika, egzamin zaś może składać każdego czasu później.

Najwyższy Trybunał administracyjny orzekł, iż piekarz nie jest obowiązanym ubezpieczać w kasie chorych roznosiciela chleba, jeśli jest zarazem on inkasentem, albowiem on na własny rachunek chleb sprzedaje — zatem w stosunku do pracodawcy jest poniekąd jego wspólnikiem.

Bardzo ważne orzeczenie wydała też pragska Izba handlowa do l. 2468. Tamtejsze stowarzyszenie piekarzy odniosło się do niej z zapytaniem, czy może w pełni używać praw § 114 lit. i ust. przem. (nakładanie kar na członków). Izba handlowa odpowiedziała, że w myśl rzeczonego paragrafu może stowarzyszenie nakładać grzywny na członków, którzy nie stosowali się do uchwał walnego zgromadzenia, bez względu na to, jakiego rodzaju te uchwały były. Ostatnie to orzeczenie pozwolimy sobie przypomnieć krakowskiemu Magistratowi i c. k. Namiestnictwu. My szperamy w aktach!

Skonfiskowano, ale u nas, tylko w Pradze. Ostatni numer bratniego organu „Zajmy českych pekařu" nie podobał się panu prokuratorowi z powodu — artykułu „Coś o agentach" i w miejscu treści zobaczyliśmy pięknego orzełka i wiele mówiący napis „Svoboda tisku"!

I cóż wobec tego znaczą słowa byłego premiera Koerbera? Że też je zawsze przypominać potrzeba!

Chleb z kwiatów. W Indyach rośnie pewien gatunek kwiatów, z których tubylcy sporządzają wcale dobry chleb. Jedna z tamtejszych gazet „Vulgarisation Scientifique" donosi, że szczególniej pewne drzewo zwane tam „Iahowad", dostarcza kwiatu, który upieczony służy jako potrawa. Pismo to pisze, iż kwiat ten posiada nawet w świeżym stanie własności pożywne i odznacza się szczególnym zapachem chlebowym. Również namoczony daje gatunek wina, bardzo przez Hindusów ulubionego.

Za wiele wody! Sąd powiatowy w Terezynie skazał pewnego piekarza na 14 dni aresztu i 200 koron grzywny, ponieważ do ciasta, aczkolwiek z dobrej mąki było, — dolewał za dużo wody. Wyższy sąd wyrok zatwierdził, ale najwyższy trybunał zniósł oba wyroki i piekarza uwolnił, albowiem za wiele wody w pieczywie jeszcze nie jest wykroczeniem przeciw bezpieczeństwu życia.

Żniwa w Austryi. Z wydanego w tych dniach przez ministerstwo sprawozdania o stanie zasiewów i żniw w pierwszej połowie sierpnia b. r., wyjmujemy następujące szczegóły: Niestałą pogoda w lipcu, liczne opady gradowe w krajach alpejskich, posucha na Podolu, śniegi i ulewy w Alpach, przeszkadzały w wielu okolicach żniwom i wyrządziły znaczne szkody. W kilku krajach koronnych ucierpiało żyto z powodu porośnięcia, pszenica z powodu rdzy.

Sprzęt *żyta* był w połowie sierpnia wszędzie już ukończony. Wydajność w ziarnie można oznaczyć przy życie zimowem jako przeważnie dobrą, przy życie jarem, jako dobrą, względnie nawet bardzo dobrą. Natomiast wydajność słomy jest tylko średnia, a nawet słabo średnia.

Sprzęt *pszenicy* zalegał jeszcze znacznie do 15. sierpnia, mimo, że intensywne upały przyspieszyły dojrzewanie ziarna, a w kilku krajach rozpoczęto kośbę przed zupełnem dojściem pszenicy z obawy przed rdzą. Wydajność pszenicy jarej oznaczyć można z powodu wspomnianych szkód jedynie jako dość dobrą, pszenicy zimowej zaś tylko jako średnią i słabo średnią. Natomiast jakość ziarna, o ile nie ucierpiało od słoty, jest dobra. Odnosi się to atoli jedynie do Dolnej Austryi, Karyntyi, południowego Tyrolu i odpowiedniego pasa w Galicyi wschodniej. Sprzęt w krajach sudeckich i w Galicyi zachodniej uważać można za średni, przeciętny i dość dobry.

Sprzęt *jęczmienia* odbył się pomyślnie w dolinach krajów alpejskich, w krajach sudeckich, we wschodniej Galicyi i na Bukowinie. Wydajność w ziarnie jest tam średnia, miejscami dobra, jakość ziarna przeważnie nienaganna. To samo odnosi się do Czech południowych, podczas, gdy ze wschodnich Moraw i północnych Czech nadchodzą wieści mniej pomyślne.

Owies, który zapowiadał się świetnie tak w słomie jak i w ziarnie, ucierpiał znacznie przed zupełnem dojrzeniem z powodu pojawienia się rozmaitych szkodników. Mimo to uważać można jego wydajność, z wyjątkiem zachodniej Galicyi i Śląska, gdzie jest tylko średnia, za przeważnie dobrą, a nawet bardzo dobrą.

Ziemniaki, mimo, że w pewnych okolicach ucierpiały z powodu zbytniej wilgoci lub zbytniej suszy, zapowiadały się około 15. sierpnia wszędzie dość dobrze, a nawet bardzo dobrze.

„Chromofotoskop" oraz *filia „Stereoglob"*.

Po dłuższej przerwie użytej na gruntowne odnowienie lokali otworzył z dniem 25. sierpnia b. r. „*Chromofotoskop*" i „*Stereoglob*" swoje podwoja w dawnych lokalach przy ulicy Floryańskiej L. 4. parter oraz przy ulicy Szewskiej L. 15. parter. Zarząd nawiązał stosunki z pierwszorzędnymi artystycznymi zakładami i będzie w możności wystawiać widoki najnowszych zdjęć z różnych części świata, oddających naturę tak pod względem perspektywy jak i plastyki z niezrównaną dokładnością i bez błędów, znanych wszystkim zajmującym się fotografią.

Zastosowane achromatyczne, szkła francuskie powiększające, zaopatrzone są przyrządem do przesuwania stosownie do siły zwroku, wskutek czego widz nie może odczuwać żadnego znużenia oczu. Do dalszych udoskonaleń dodać należy jeszcze zabarwienie artystyczne każdego szczegółu w jego naturalnej barwie. Z prawdziwem zadowoleniem oko widza spoczywa na tych pięknych obrazach oddających w najdrobniejszych szczegółach z naturalną wiernością wspaniałe widoki przyrody.

„Chromofotoskop" oraz filia „Stereoglob" ul. Szewska L. 15. parter, przedstawiać będą co sobotę coraz inne widoki natury, podróże naukowe, odkrycia i wynalazki, stolice świata interesujące, sceny z dziejów społecznych, muzea i dzieła sztuki; słowem świat i życie w barwnych obrazach plastycznych.

Obecne bardzo interesujące serye: „*Ostatnia katastrofa w Messynie*" „*Paryż i skarby sztuki w Louwrze*" wystawione będą do piątku 3go września b. r. następnie od 4go do 10go września b. r. „*Zwierzyniec cesarski w Schönbrunie i Wenecya*".

Zarząd przeznacza 15% z dochodu w dniu 1. września uzyskanego na dar Grundwaldzki.

NADESŁANE.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

PIECE PIEKARSKIE

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
KAZIMIERZ STĘPIŃSKI majster murarski
w PODGÓRZU, ul. Kalwaryjska 58.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione
Diamalt (w stanie płynnym)
Triastase (ekstrakt w proszku)
Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.
Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.



Wszelkie wyroby koszykarskie

z trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ, fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Taniej niż świeże mleko!

FABRYKA PROSZKU MLECZNEGO

G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3

Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)

Adres dla depesz: „Trockenmilch" — Wiedeń. Telefon Nr. 10324.

MLECZNY PROSZEK „GALLAK"

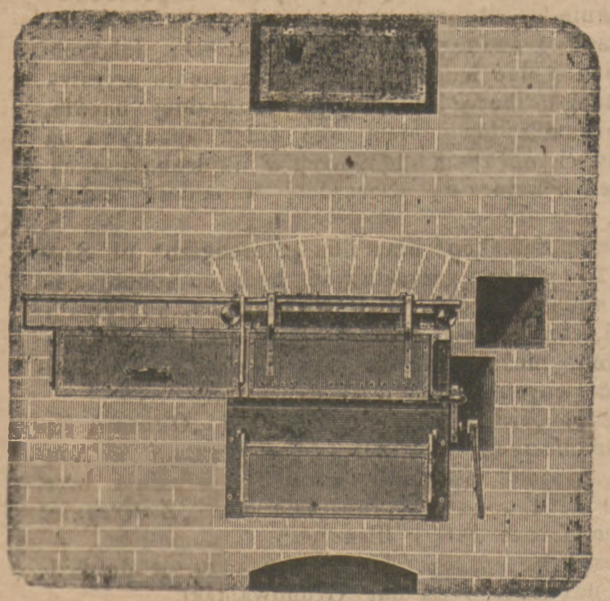
Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego; podnosi **wydatność i wygląd pieczywa.**

Taniej niż świeże mleko!

Nie psuje się! Wytrzyma przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austryackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Wolne od nieprzyjemnego zapachu i smaku!



Powszechnie znane, najlepsze opalanie węglem obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcya, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużytkowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalanie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na spodzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda
Jaegerndorf, Śląsk austryacki.

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy
MISCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

„MONOPOL" w płynie
słód piekarski
„REFORMA" w mączce
Jedyny wyrób fabryki „Hanna"
(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).
Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.
„Reforma" przesyłaną bywa w workach prawnie ochronionych, które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.